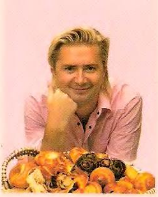
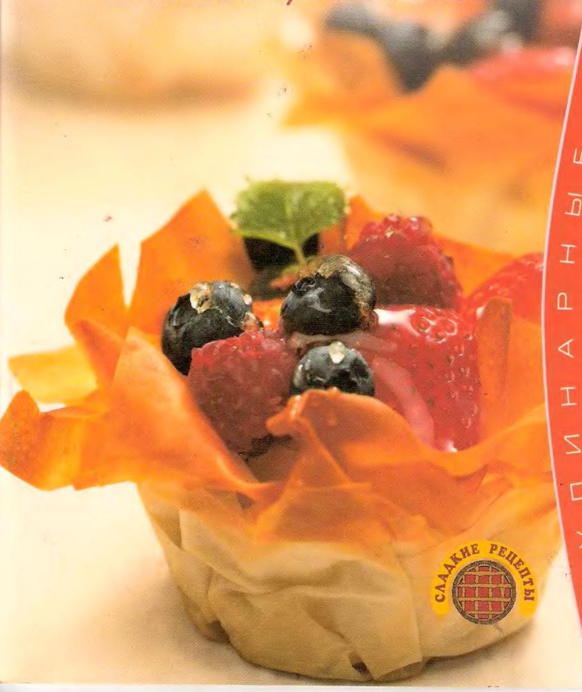


Александр СЕЛЕЗНЕВ

Воздушные пирожные

Бисквитные, слоеные, песочные



СЛАДКИЕ РЕЦЕПТЫ

КУЛИНАРНЫЕ ПРАЗДНИКИ

Александр СЕЛЕЗНЕВ

Воздушные пирожные

Бисквитные, слоеные, песочные



Москва
ЭКСМО
2008

УДК 641/642
ББК 36.99
С 29

Фото *А. Тряскова*

Оформление *А. Мусина*

Селезнев А.

С 29 Воздушные пирожные. Бисквитные, слоеные, песочные / Александр Селезнев. — М.: Эксмо, 2008. — 32 с.: ил.

ISBN 978-5-699-26701-9

Вишневые ломтики, миндальные, фруктовые, карамельные полоски, чашечки с медом и другие чарующие кондитерские блюда можно приготовить из самых обычных муки и масла, добавляя разные орешки, шоколад, ром или ликер. А еще, если вы любите путешествовать, можно привозить в качестве подарка новые сладкие рецепты, готовить по ним и преподносить своим друзьям. И это будет настоящий праздник для всех участвующих сторон.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-26701-9

Содержание

4 Вишневые ломтики с шоколадной глазурью

Для теста:
250 г размягченного сливочного масла
200 г сахара
1 щепотка соли
5 яиц
100 г молотого миндаля
20 мл ликера
275 г муки
3 ч. ложки (без верха) разрыхлителя
25 г какао
1 ст. ложка молока
1 кг свежей вишни или консервированных ягод без косточек

Для шоколадной глазури:
3 ст. ложки сливочного масла
3–4 ст. ложки какао
3–4 ст. ложки сахара
6 ст. ложек молока

Ягоды промыть, перебрать и извлечь косточки. Если используется консервированная вишня, то переложить ее в сито, чтобы стекла жидкость.

Тесто и масло взбить с сахаром и солью до образования пенистой массы. Постепенно ввести яйца. Взбивать до однородного состояния. Добавить молотый миндаль и вишневый ликер. Сверху просеять муку и разрыхлитель и осторожно перемешать.

Выложить противень бумагой для выпекания.

Две трети теста размазать равномерно по приготовленному противню с помощью лопатки. Остаток теста перемешать с какао и молоком и выложить сверху светлого теста. Ягоды распределить тонким слоем ровно поверх темного теста.

Выпекать при температуре 180 °С 40 минут на среднем уровне.

Остывший пирог залить глазурью и разрезать.

Шоколадная глазурь. Смешать масло, какао, сахар и молоко, подогреть до растворения сахара.

Вместо шоколадной глазури можно использовать взбитые сливки.



Пирожное «Наполеон» от Александра

Для теста:
2 стакана муки
200–300 г маргарина или сливочного масла
2 яйца
0,25 ч. ложки соли
2 ст. ложки молока или воды

Для крема:
200 г сливочного масла
4 ст. ложки натертого молочного шоколада
1 ст. ложка сахарной пудры
2 банана
1 ст. ложка рома или коньяка
2 ст. ложки сахара

Крем. Масло взбить с сахарной пудрой в пышную устойчивую массу. В конце добавить шоколад.

Сахар растопить до состояния светлой карамели. Бананы нарезать кружочками, положить в карамель и слегка обжарить. В конце добавить ром или коньяк. Охладить.

Муку смешать с маслом, яйцами, молоком и солью. Сложить пласт вчетверо и раскатать. Еще раз сложить пласт втрое и охладить в холодильнике 30 минут.

Тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм, навернуть на скалку и выложить на не смазанный маслом противень, предварительно смочив края водой (это будет препятствовать деформации пласта при выпечке). Лишнее тесто удалить, проведя скалкой по краям противня. Проколоть кончиком ножа пласт в нескольких местах. Выпекать 25–30 минут при температуре 210–220 °С.

Хорошо пропеченный пласт не должен изгибаться при подъеме кончиком ножа его угла.

Для пирожных «Наполеон» нужно приготовить два пласта или один большой, который разрезать пополам.

Обрезав неровные края, сделать пласты одинаковыми. Смазать кремом поверхность одного, сверху положить бананы, на бананы поместить еще один слой крема (для того, чтобы прикрепить второй пласт). Поверхность смазать тонким слоем крема и посыпать крошками, приготовленными из обрезков пластов. Разрезать на прямоугольные пирожные и посыпать сахарной пудрой, просеянной через мелкое ситечко.



Миндальные полоски с курагой

Для нижнего слоя:
75 г муки
25 г сахара
50 г маргарина

Для верхнего слоя:
50 г сливочного масла
50 г сахара
50 г молотого миндаля
1 яйцо

Для начинки:
75 г кураги
25 г изюма

Соединить муку и сахар, добавить маргарин. Руками замесить тесто.

Равномерно распределить и плотно прижать тесто ко дну формы, выложенной пергаментом.

Нарезать курагу и вместе с изюмом высыпать в форму с тестом.

Замесить тесто из продуктов для верхнего слоя. Выложить его поверх кураги и изюма.

Выпекать 30 минут при температуре 190 °С. Остудить в форме. Нарезать на полоски.

Совет от Селезнева

Чтобы карамель была прозрачной, следует во время варки с кипящей массы снимать пенку.



10 Слоеные клубничные пирожные

Для теста:

190 г замороженного слоеного теста
1 яичный белок
50 г сахара
50 г кокосовой стружки

Для крема:

18 г желатина
700 г клубники
140 г сахара
1 лимон (цедра и сок)
300 г йогурта
100 г кокосовой стружки
500 мл сливок

Раскатать в прямоугольник 2 пластины теста размером 30×15 см. Намазать их яичным белком, посыпать сахаром и кокосовой стружкой.

Выпекать на покрытом бумагой противне 15 минут при температуре 200 °C.

Намазать клубничный крем на корж на противне. Выложить половину нарезанной клубники, покрыть йогуртовым кремом и посыпать оставшимися ягодами. Накрыть вторым коржом и охлаждать 3 часа.

Нарезать корж на прямоугольники и украсить целыми ягодами клубники.

Крем. Замочить в воде 12 г желатина. Нарезать кубиками 150 г ягод. Из оставшихся приготовить пюре с 60 г сахара, соком и цедрой лимона. Желатин распустить и добавить к клубничному пюре. 8 ягод клубники оставить для украшения.

Перемешать йогурт, кокос и 80 г сахара. Распустить оставшийся желатин и перемешать с йогуртовой массой. Взбить сливки. Разделить их пополам и перемешать каждую половину с клубничным пюре и йогуртовой массой.



12 Корзиночки шоколадные

Для теста:
180 г муки
15 г какао
0,5 ч. ложки мелкой морской соли
60 г сахара
60 г сливочного масла, мягкого
30 г темного шоколада (растопить и остудить)
1 яйцо

Для начинки:
150 мл молока
250 мл сливок жирностью 35%
250 г темного шоколада (не менее 70% какао)

Для украшения:
125 г малины

Начинка. Смешать молоко и половину сливок, довести до кипения и залить измельченный шоколад. Мешать, пока шоколад не растопится. Остудить до комнатной температуры.

Взбить оставшиеся сливки в плотную пену, добавить к шоколадной смеси.

Наполнить кулинарный мешочек шоколадным кремом и заполнить начинкой корзиночки.

При подаче пирожные должны быть комнатной температуры.

Просеять вместе муку, какао и соль. В отдельной посуде взбить сахар с маслом, добавить растопленный и остывший шоколад. В смесь из муки и какао ввести яйцо, замесить мягкое тесто. Сформировать из него приплюснутый шар, завернуть в пленку и поместить в холодильник на 30 минут.

Раскатать тесто до толщины 5 мм. Вырезать из него круги, используя формочку для кексов.

Положить кружочки теста в формочки с плоскими краями. Поместить на 20 минут в прохладное место.

Выпекать корзиночки в формах при температуре 200 °С 10–12 минут, если тесто будет вздуваться, прокалывать его вилкой.

Остудить в форме 2–3 минуты, затем аккуратно вынуть из формы.



Чашечки с медом, рикоттой и ягодами

6 листов теста рило (размером 40×30 см)
30 г растопленного сливочного масла или маргарина

Для начинки:
900 г сыра рикотта
80 г меда
1 ч. ложка натертой апельсиновой цедры
145 г черники
125 г малины
145 г ежевики

Начинка. Смешать сыр, мед и апельсиновую цедру.
Перемешать чернику, малину и ежевику.
В каждую чашечку из теста положить 3 ст. ложки сырной смеси, сверху выложить ягоды. Полить медом.

Сыр пропустить через мясорубку, выложить на ткань, закрыть пленкой, поместить на сито, которое поставить в миску, и убрать в холодильник на 2 часа или на всю ночь. Выделяющуюся сыворотку сливать.
Листы теста разрезать в длину пополам, а затем поперек (получится 24 куска теста размером 20×15 см).
Закрыть листы теста прозрачной пленкой, чтобы они не сохли. Смазать растопленным сливочным маслом шесть формочек объемом 300 мл.
Положить два куска теста один на другой. Смазать верхний растопленным маслом. Поместить тесто в формочку.
Повторить то же самое еще с 2 кусками теста, положить их поперек положенных в формочку листов. Сделать красивый край. Поступить так же с оставшимся тестом и растопленным сливочным маслом. Должно получиться 6 чашечек.
Выпекать при температуре 190 °С 12 минут, пока тесто не станет хрустящим и румяным.
Остудить чашечки в формочках, после чего осторожно вынуть.
Чашечки можно приготовить заранее и хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой.



Геркулесовые полосочки с клюквой и шоколадом

250 г сливочного масла
100 г коричневого сахара
200 г сахарного сиропа
250 г геркулеса
75 г муки
100 г сушеной клюквы или изюма
100 г белого шоколада

Растопить на среднем огне масло и сахар, влить сироп.

Добавить геркулес, муку и клюкву, перемешать. Распределить тесто по смазанной маслом и проложенной бумагой форме. Выпекать при температуре 170 °С 30 минут до золотистого цвета. Немного остудить, нарезать на 12 квадратов, но не прорезать насквозь.

На водяной бане растопить шоколад. Не давать миске касаться воды.

Смазать поверхность коржа растопленным шоколадом и поместить в холодильник.

Нарезать полоски перед тем, как подавать на стол.

Совет от Селезнева

Чтобы шоколад быстрее растопился, его следует предварительно натереть на мелкой терке.



Ананасовые пирожные выпечные

Для теста:
200 г муки
0,5 пакетика разрыхлителя
120 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
3 яйца
125 г сливочного масла (растопленного и охлажденного)
100 г измельченного миндаля

Для начинки:
15 кружочков ананаса
100 г кокосовой стружки
20 г сахарной пудры

Муку перемешать с разрыхлителем и просеять, добавить остальные продукты и замесить тесто.

Тесто поместить в кондитерский мешочек и отсадить или выложить ложкой тесто в круглые формы, сверху положить ананасы. В центр ананаса поместить кокосовую стружку.

Выпекать при температуре 180 °С 35 минут. После выпекания охладить и посыпать кокосом.



Абрикосовые пирожные с йогуртом

Для теста:
150 г йогурта
100 г муки
0,5 пакетика разрыхлителя
300 г сахара
1 лимон (цедра)
3 яйца
150 г растительного масла

Для начинки:
1 банка консервированных абрикосов

Для смазывания:
100 г абрикосового джема

Муку с разрыхлителем перемешать и просеять, добавить йогурт, цедру лимона, яйца, масло и замесить тесто.

Выложить тесто на смазанный противень, сверху положить консервированные абрикосы и выпекать при температуре 200 °С 30 минут.

После выпекания смазать корж кипящим абрикосовым джемом и нарезать на кусочки.

Совет от Селезнева

Бисквитное тесто получится более воздушным, если яйца для него ненадолго положить в горячую воду.



Персиковые пирожные с ореховым пралине

Для теста:
250 г муки
0,5 пакетика разрыхлителя
150 г сахара
2 яйца
150 г сливочного масла (растопленного и охлажденного)
100 г молока

Для начинки:
1 банка консервированных персиков
100 г орехов
100 г сахара

Для смазывания:
100 г персикового варенья

Смешать муку с разрыхлителем и просеять, добавить сахар, яйца, масло, молоко и замесить тесто.

Выложить тесто на смазанный противень. Поверх теста ложкой выложить ореховое пралине, а затем нарезанные на дольки персики.

Выпекать при температуре 200 °С 25 минут.

Охладить. Поверхность коржа смазать кипящим персиковым вареньем и нарезать на пирожные.

Начинка. Орехи жарить с сахаром, пока он не превратится в карамель. Выложить массу на пергамент и охладить. Измельчить в блендере до однородной массы.



Фруктовые полоски с миндалем и кедровыми орешками

180 мл молока
2 ч. ложки натертой цедры лимона
1,5 стакана бисквитных кусочков
0,5 стакана мелко нарезанных кусочков вишни (в сиропе)
0,5 стакана нарезанного инжира
0,5 стакана нарезанного абрикоса
1/3 стакана порезанного и поджаренного миндального ореха
3/4 стакана порезанного и поджаренного фундука
100 г расплавленного темного шоколада
60 г масла растопленного
1 ч. л. порезанного и поджаренного миндального ореха
1 ч. л. кедровых орешков

Смазать маслом 19×20 см прямоугольную емкость. Положить пергамент.

Смешать молоко, масло и цедру лимона в средней кастрюле; перемешивать на огне, пока масло не растворится. Добавить кусочки бисквита, фрукты, орехи и кокос. Перемешать.

Переложить в прямоугольную емкость и придать форму. Распределить шоколад и масло, присыпать оставшимися орехами.

Поставить в холодильник, пока не застынет 24 кусочка.



Шоколадно-банановый торт-пирог

200 г песочного теста

Для шоколадного мусса:
30 г сахара
50 г желтка
50 г сливок, 33%-ных жидких
100 г горького шоколада
200 г сливок, 33%-ных взбитых
горох

Для украшения:
какао
шоколад
бананы

Для жареных бананов:
4 банана
60 г сливочного масла
60 г сахара
30 г рома

Прогреть сахар, желток и сливки до температуры 85°С (кипятить нельзя). Затем охладить. Шоколад растопить, затем ввести 1/3 часть взбитых сливок. Затем сахарно-сливочную массу, охлажденную, и в конце оставшиеся 2/3 части сливок.

Нагреть масло с сахаром и добавить бананы, обжарить их, добавить ром и поджечь его.

Монтаж. Выложить в форму песочное тесто, затем горох и выпекать при температуре 200°С 30 минут до готовности. Охладить, смазать шоколадом. Затем выложить жареные бананы, а сверху из кондитерского мешка отсадить шоколадный мусс. Поверхность торта посыпать какао и украсить шоколадом и бананами.



Полоски с молочным муссом и малиновым джемом

150 г муки
125 г сливочного масла
2 ст. ложки сахарной пудры

Для желатиновой массы:
2 ст. ложки желатина порошкового
80 мл лимонного сока
395 мл молока

Для массы с заварным кремом:
200 г малинового джема
1/3 стакана (80 мл) мякоти маракуйи

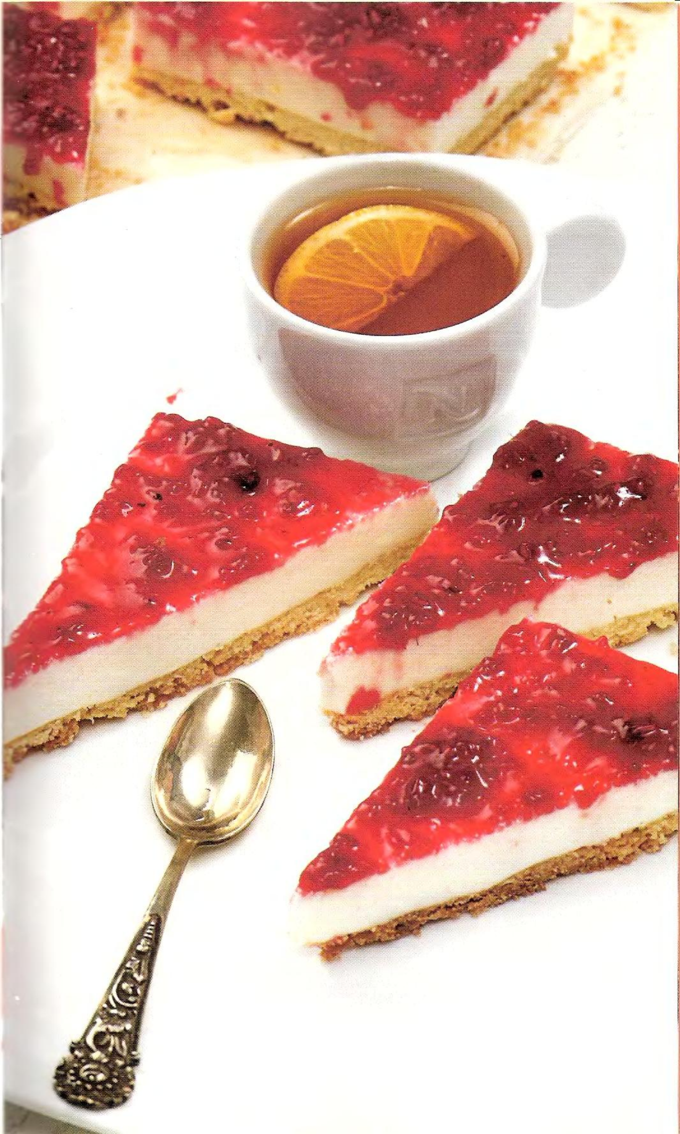
Разогреть духовку до средней температуры. Смазать 20×30 см емкость (форму), положить пергамент, 2 см оставить по краям.

Смешать миксером муку, масло, сахарную пудру.

Выложить в форму. Готовить 20 минут. Остудить в форме.

Высыпать желатин в лимонный сок: поставить стакан в кипящую воду, пока не растворится. Взбить желатин с молоком до загустения. Полить этим базу в форме. Поставить в холод на 20 минут.

Смазать малиновым джемом и разрезать на треугольники.



Карамельные полоски с грецким орехом

200 г сливочного масла
50 г какао-пудры
2 стакана (440 г) коричневого сахара
1 ч. ложка ванили
2 яйца, слегка взбитых
1 стакан (225 г) муки
200 г черного шоколада, расплавленного и охлажденного
1 ст. ложка подсолнечного масла

Для карамельной начинки:
180 г масла
0,5 стакана (110 г) сахара
180 г молока
175 г поджаренных грецких орехов

Разогреть духовку до средней температуры. Смазать форму 20×30 см. Проложить пергаментом.

Смешать масло и какао-пудру в средней кастрюле, перемешивать на огне до однородной массы. Добавить сахар, размешать до растворения. Снять с огня. Добавить ваниль, яйца, муку, размешать.

Выложить в форму, готовить в духовке 20 минут. Остудить.

Быстро выложить карамельную начинку сверху. Охладить в холодильнике 30 минут.

Смешать шоколад и подсолнечное масло в маленькой кастрюле.

Распределить сверху карамельную начинку. Охладить.

Карамельная начинка. Сахар растопить до состояния карамели, добавить растопленное сливочное масло и теплое молоко. Варить до легкого загустения. Готовую карамельную массу смешать с грецкими орехами и вылить на выпеченный бисквит.



Александр Селезнев

Воздушные пирожные

Бисквитные, слоеные, песочные

Ответственный редактор *Т. Радина*
Художественный редактор *А. Мусин*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Д. Фирстов*
Корректор *И. Федорова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в ООО «Дип покет»*
E-mail: **foreignseller@eksmo-sale.ru**

International Sales: *International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders.* **foreignseller@eksmo-sale.ru**

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, *обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.* E-mail: **vipzakaz@eksmo.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46.
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19.
Во Львове: ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.
В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:
В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:
Центральный магазин — Москва, Сухаревская пл., 12. Тел. 937-85-81.
Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.
Информация о магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.
В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:
«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 19.02.2008. Формат 60×100 1/16.
Гарнитура «Торнадо». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.
Тираж 7000 экз. Заказ 1263

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК
«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14



Кто из нас не слышал: «Вкусно, как у бабушки», и действительно, «бабушкино» — залог особого качества: домашнего, уютного, родом из детства. И если покупное может не оправдать доверия, то приготовленное дома особенно вкусно.

Перед вами новая коллекция особенно вкусных сладких книг известного кондитера Александра Селезнева.

Вишневые ломтики, миндальные, фруктовые, карамельные полоски, чашечки с медом и другие чарующие кондитерские блюда можно приготовить из самых обычных муки и масла, добавляя разные орешки, шоколад, ром или ликер. А еще, если вы любите путешествовать, можно привозить в качестве подарка новые сладкие рецепты, готовить по ним и преподносить своим друзьям. И это будет настоящий праздник для всех участвующих сторон.

ISBN 978-5-699-26701-9

Эксмо